

# Hoe u een verhoogde zuurtegraad kunt voorkomen

De zorg die u besteedt aan de winning en opslag van melk, vertaalt zich in de kwaliteit van de melk. Als u melk levert van hoge technische kwaliteit, biedt ons dat bovendien mogelijkheden om uw melk goed te verwerken tot eindproducten van hoge kwaliteit. Een verhoogde zuurtegraad van het melkvet zorgt voor een zure, ranzige smaak van de melk en daarmee voor een eindproduct van lagere kwaliteit.

Daarom is zuurtegraad melkvet een essentiële voorwaarde binnen Foqus planet.

## Vetsplitsing

Melkvet zit als kleine 'melkvetbolletjes' verdeeld in de melk. Om deze melkvetbolletjes zit een membraan, dat het vet beschermt tegen het enzym lipoproteïne-lipase (LPL), dat altijd in melk aanwezig is. Wanneer het membraan van de melkvetbolletjes wordt beschadigd, heeft LPL vrij toegang tot het vet, waardoor vetsplitsing plaatsvindt. De zuurtegraad van het melkvet geeft aan in welke mate de vetbolletjes en vetzuren in de melk gesplitst zijn. Dus hoe meer losse vetzuren, hoe hoger de zuurtegraad van het melkvet.

## Normen voor zuurtegraad

Omdat melkkwaliteit van belang is voor u en voor ons, wordt uw melk bij iedere leverantie gecontroleerd. Bij iedere leverantie wordt de zuurtegraad van het melkvet bepaald. Twee keer per jaar is het maandgemiddelde van de zuurtegraad bepalend voor het toekennen van eventuele kortingspunten. Hiervoor worden twee willekeurige maanden gekozen. U krijgt een waarschuwing bij een zuurtegraad  $>0,7$  mmol/100 gram vet en een kortingspunt bij  $>1,0$  mmol/100 gram vet.

## Oorzaken van verhoogde zuurtegraad

Meerdere factoren kunnen de vetbolletjes beschadigen en de zuurtegraad van het melkvet beïnvloeden. Beschadigingen ontstaan veelal wanneer grote hoeveelheden lucht worden vermengd met melk. Verder speelt de melkfrequentie een rol. Hoe vaker een koe gemolken wordt, hoe gevoeliger de melk is voor vetsplitsing. Daarom ligt de gemiddelde zuurtegraad van het melkvet bij automatische melksystemen gemiddeld hoger (gemiddeld  $0,6$  mmol/100 gram vet) dan bij een melkstal (gemiddeld  $0,4$  mmol/100 gram vet). Daarnaast is melk van een koe aan het eind van haar lactatie gevoeliger voor vetsplitsing. Naarmate de melk sneller wordt gekoeld is het risico op een hoog zuurtegraad melkvet lager. Tot slot kan het aanvriezen van melk de vetbolletjes beschadigen.

## De invloed van voeding op de zuurtegraad

Ook voeding heeft invloed op de zuurtegraad van het melkvet. Koeien die in een negatieve energiebalans verkeren, hebben meer kans op een verhoogde zuurtegraad van het melkvet. De kwaliteit van het voer heeft invloed op de kwaliteit van de vetbolletjes. Een mindere kwaliteit gras in het najaar kan dus een negatief effect hebben op de kwaliteit van het melkvet.

Tips: hoe u een verhoogde zuurtegraad kunt voorkomen

### **Melktechniek**

Voorkom te veel luchtinslag tijdens het melken

Controleer regelmatig de lange en korte melkslangen op lekkage

Controleer de afstelling van de melkpomp; voorkom blinddraaien

### **Koeling**

Zorg voor voldoende koelcapaciteit

Laat de afstelling van de koeling controleren

Toepassing van een voorcoeler heeft een positief effect

### **Automatisch Melksysteem**

Streef naar een melkinterval dat niet korter is dan zes uur

Melk oudmelkte koeien niet vaker dan twee keer per dag

### **Voeding**

Voorkom een negatieve energiebalans door goede energievoorziening en voldoende structuurrijk ruwvoer

Zorg voor een juiste mineralenvoorziening